

ブランド名(和) シャンパーニュ・シャトー・ド・ブリニ  
ブランド名(英) Champagne Chateau de Bligny  
商品名(和) シャンパーニュ・シャトー・ド・ブリニ・ブリュット・ブラン・ド・ブラン  
商品名(英) Champagne Chateau de Bligny Brut Blanc de Blancs  
格付 A.O.C. シャンパーニュ

定番 スパークリング



生産国	フランス	商品コード	614786
生産地域	シャンパーニュ	JANコード	3498491055024
生産者名	シャトー・ド・ブリニ	アルコール度数	12 % vol
生産者名(英)	Chateau de Bligny	適温	8 ~ 10
生産年	NV	栓の仕様	コルク
色	白	樽熟成	樽熟成(無)
味	辛口	品目	果実酒(スパークリングワイン)
ボディ	ミディアムボディ	希望小売価格(外税)	7,000円
容量	750ml		
ぶどう品種	シャルドネ100 %		

シャルドネ100%のブラン・ド・ブラン。芳醇でありながら豊かな酸がエレガントな印象を持たせ、潮風のようなニュアンスが爽やかさを感じさせる。

## 色・香・味わい

### ▶色合いについて

淡いゴールド。持続する細かな泡が見れる。

### ▶香りについて

おとなしい印象がありながらも、熟したパイナップルやリンゴの蜜のようなやさしい香り。ホイップのようなクリーミーなニュアンスと潮風のような爽やかさも感じる。

### ▶味わいについて

芳醇でありながら、豊かな酸のあるエレガントに仕上げられた辛口のミディアムボディ。グレープフルーツのようなフレッシュさもあがりながら、澁からくるコクと柔らかい泡が心地よい。酸味が全体を引き締めており、味わいに品の良さを感じる。

## 栽培方法・製法

### ▶栽培方法について

30haの畑から手摘みにて丁寧に収穫。R.M.(レコルタン・マニピュラン)。自社畑の葡萄のみを使用。

### ▶製法について

伝統的な製法を用いる。マロラクティック発酵。Mytik DIAMコルク使用。瓶内でおよそ2年間の熟成を行う。残糖:9.5g/L、総酸度:6.0g/L

## サイズ

入り数	6本
ケース重量(kg)	10.6
単品重量(kg)	1.7

ケースサイズ 高さ×幅×奥行(cm)	19 × 33 × 28
単品サイズ 高さ×幅×奥行(cm)	32 × 8 × 8

## 受賞歴

## このワインに合う料理は？

白身魚の天ぷら、ローストターキー、スズキの包み焼き、帆立のカルパッチョ